

Samoussas au thon



30min



À partager

Ingrédients

- 2 boîtes de thon au naturel
- 9 feuilles de brick
- 2 oignons
- Persils
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Peler et émincer les oignons. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants dans une poêle beurrée.
- Verser dans un saladier et ajouter quelques brins de persil ciselés, le thon et une pincée de piment d'Espelette. Saler et poivrer à votre convenance.
- À l'aide d'un pinceau, beurrer les feuilles de brick.
- Sur chaque feuille déposer 1 cuillère à soupe de farce à une extrémité et replier un angle sur la farce. Replier plusieurs fois en triangle et rentrer le dernier bord à l'intérieur du samoussa.
- Faire cuire les samoussas au four, 5 minutes de chaque côté.
- Déguster !